

VÅNGALL

BOP / 287963 / Høyskolen Kristiania

Introduksjon

Problemstillingen var “Hvordan skape en ny bærekraftig matkultur i Oslo?”, med underproblemstillingen: “Hvordan kan pakningsdesign få mennesker til å forandre holdninger til insekter som mat?”.

Konseptet baserer seg på å introdusere insekter som mat til den norske befolkning. Nå som vi bare blir flere og flere mennesker på kloden, er det viktig å ta i bruk andre alternativer når det kommer til mat. I tillegg er mat en av de største utgiftene når det gjelder ressurser, og det bidrar til store CO2 utslipp. Insekter er et godt alternativ, men først må holdningene og tankene rundt insekter endres. Vågal vil være med å endre folks tankegang til insekter som mat, ved tilby en appellerende og fristende pakningsserie. De vil bidra til å lære forbrukerne hvilke forskjeller det vil gjøre ved å spise insekter, i tillegg til å vise at insekter ikke trenger å være ekkelt.



**Den overordnede
ideen for den visuelle
identiteten til Vågal er en
appellerende pakning for
insekter som mat, ved bruk
av friske farger, abstrakte
former og et naturlig uttrykk.**

Logo

Logoen består av ordet “Vågal”, og et gjemt abstrakt insekt. Logoen i seg selv er vågal, fordi den utfordrer og bryter opp den rene typografien som den engang var. Typografien er fortsatt ren, men ved hjelp av enkle elementer som å fjerne strekene på Aen, å sette på et abstrakt insekt, blir den annerledes. Samtidig får den et klart kjennetegn, og den skiller seg ut. Det abstrakte insektet har jeg valgt å ha litt gjemt, for å ikke sette søkelyset på insekter, i og med at dette er noe som kan skremme målgruppen. Insekter kan sammenlignes med noe irriterende, og derfor har jeg valgt å ha det på en irriterende plass

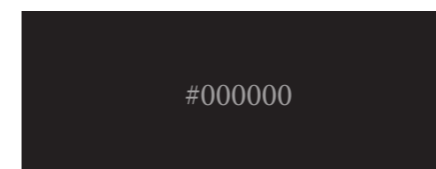
Svart

CMYK: 74 / 68 / 67 / 90

V Å G A L

Farger

Tanken bak fargevalget er at serien skulle bestå av naturlige og friske farger, som symboliserer verdiene om naturlighet, bærekraft og sunnhet. Samtidig skulle fargene skulle representere pakningens innhold, som bla. at mel er hvitt, og da er det brukt hvitt på pakningen. På denne måten gir fargene signaler om oppfattelsen og forståelsen av produktene, i tillegg til å differensiere produktene fra hverandre. Seriens farger består av kremhvitt, lyse grønn, gul og rød. Hvitt og svart blir brukt for å skape en følelse av kontrast, rene flater, og for god lesbarhet på flatene. I tillegg blir det brukt gråpapir, som gir en autentisk, naturlig, og ekte følelse. Gråpapir blir også mye brukt på insektsprodukter som allerede finnes i dag.



CMYK: 0 / 0 / 0 / 100
RGB: 0 / 0 / 0 / 0



CMYK: 0 / 0 / 0 / 0
RGB: 255 / 255 / 255



CMYK: 25 / 1 / 27 / 0
RGB: 193 / 224 / 196



CMYK: 7 / 8 / 46 / 0
RGB: 239 / 223 / 156



CMYK: 0 / 3 / 8 / 0
RGB: 253 / 244 / 231



CMYK: 0 / 57 / 34 / 0
RGB: 244 / 137 / 138

Mønster

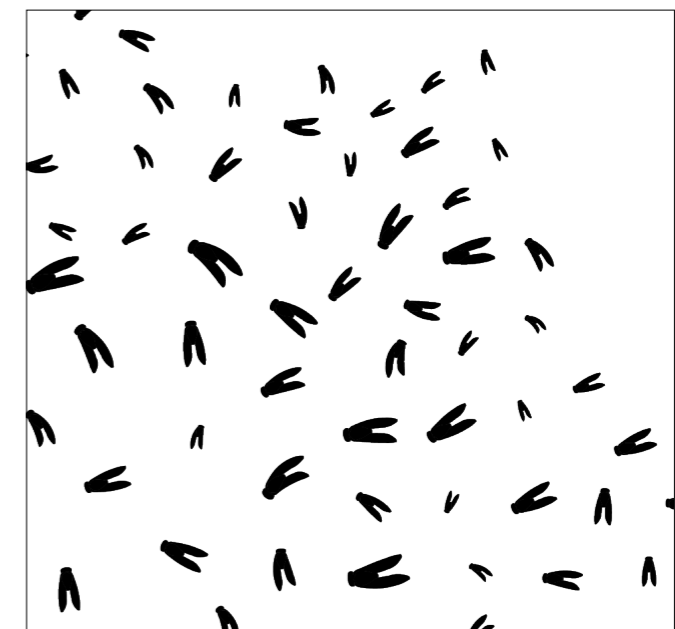
Det femte designelementet er tatt fra insek-
tet jeg brukte i logoen, å gjort det om til et
mønster. Man ser ikke at det er insekter ved
første øyekast, siden de er så abstrakt, derfor
fungerer det. Hadde det vært et mer detaljert
insekt, ville forbrukeren fått assosiasjoner
mot noe ekkelt med en gang. Ved hjelp av et
mønster er det lett å skille produktene fra
hverandre.

V Å G Λ L



Ulike måter å bruke mønsteret på

Jeg har valgt å endre mønsterets størrelse, antall og farge, ettersom hvilke produkt det er. Ved bruk av mønsteret på en slik måte er det enkelt å differansiere seriene fra hverandre, i tillegg til at det vil være lett å utvide serien med enkle grep.



Typografi

Hovedfonten som blir brukt i designet er Futurt, som er en ren grotesk font. Jeg har valgt å bruke Futura i flere stiler for å skape en sammenheng og helhet i designet, i tillegg til å skape variasjon. På Vågal sitt pakningsdesign blir den brukt på blant annet logo, produktfordeler, og næringsinnhold, i ulike stiler. Baskerville Bold Italic blir brukt på kg og proteininnhold, i og med at dette er en viktig produktfordel, og den vil skape et blikkefang om den skiller seg ut fra resten. For å skape en helhet har jeg i tillegg brukt Baskerville to andre steder på pakningen, som små overskrifter.

Futura Condensed Medium

**Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå 1234567890?!\$@%&**

Futura Medium

**Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå 1234567890?!\$@%&**

Futura Regular

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå 1234567890?!\$@%&

Baskerville Bold Italic

***Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå 1234567890?!\$@%&***

Typografi på ulike serier

Produktbeskrivelsen er alltid i ulik font, ettersom hvilke produkt det er. Dette er for å differensiere seriene fra hverandre, å skape et tydelig hierarki. På sirissmelet blir det brukt Futura Medium, for å signalisere at det er hovedproduktet i serien, å Futura er hovedfonten. På pastaserien blir det brukt Noto Serif Bold, som er en stilren antikva skrift. På chipspakningene blir det tatt i bruk Sensations and Qualities Regular, som er en organisk brush font. Den er leken og troverdig, å skaper en autentisk følelse.

Futura Medium - Mel

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo
Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå
1234567890?!\$@%&

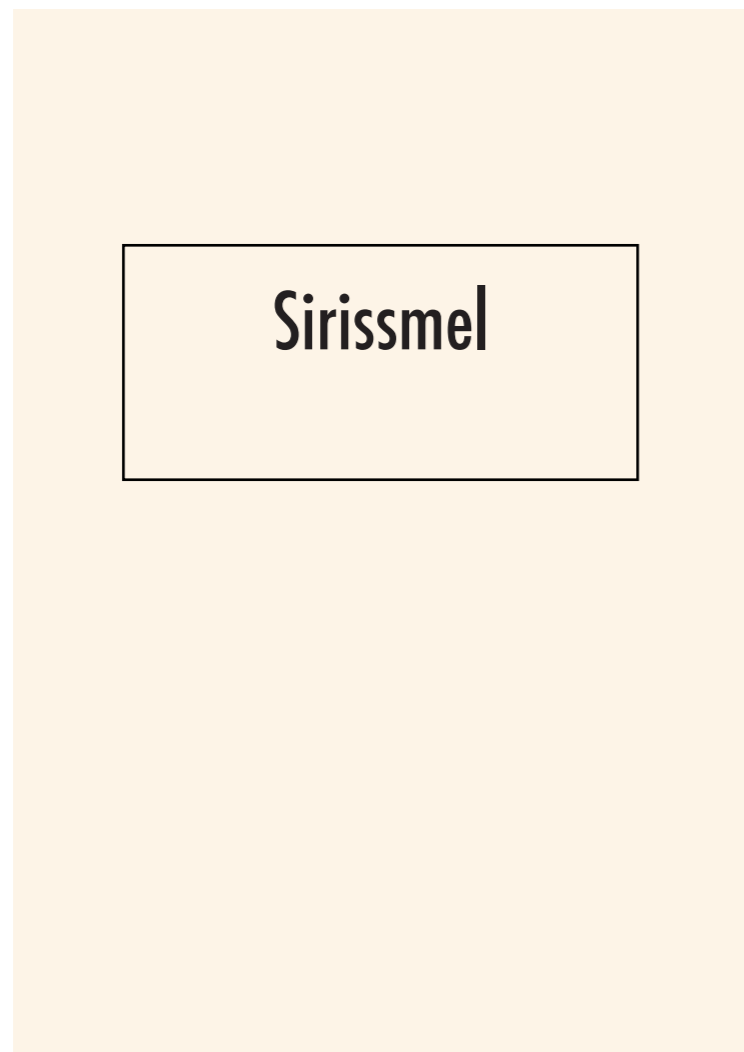
Noto Serif Bold - Pasta

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo
Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå
1234567890?!\$@%&

Sensations and Qualities Regular - Chips

*Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo
Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz Ææ Øø Åå
1234567890?!\$@%&*

Typografi på ulike serier eksempel



Melserien



Pastaserien



Chipsserien

Typografi og grid oppsett eksempel

VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsikt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO₂.

Oppskrift på knekkebrød

3 dl sammalt rugmel
0.5 dl sirissmel
3.5 dl lettokke havregryn
1 dl kruskakli
2 dl gresskornkjerne
2 dl solsikkefrø
0.5 dl linfrø
1 ts salt
7 dl vann

1. Knus valnøttene og lafrøene i en foodprosessor evt. stavmikser.
2. Bland alle ingrediensene i en stor bolle, og rør godt sammen.
3. La røren svulle i ca. 45 min. Mens du venter, setter du ovnen på 160 c. på varmluft.
4. Fordel deretter røren på 2 til 3 stekobrett med bakepapir, etter hvor tynt du vil ha det.
5. To ut knekkebrødene etter 15 min og skjær de i åtte strimler du vil ha.
6. Sett knekkebrødene tilbake i ovnen og la de stå i ca. 40-50 minutter.
7. Avkjøl knekkebrødene på en rist når de er ferdige.

Sirissmel

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

1 kg · 60g protein

Hvorfor sirisser?

MEGET NÆRINGSRIK
·
MINDRE VANN
·
MINDRE UTSLIPP
·
MINDRE LAND

Ingredienser: 100% kornmel av hvetere og melle sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	440 kcal
Fett	10g
frøene smaltede fettstoffer	4g
frøene smaltede fettstoffer	2.5g
Karbohydrater	70g
frøene solventer	10g
Karotiner	4g
Protein	60-65g*
Salt	50mg

* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 10g
Oppbevaring: Sett på loft
Bredt for: 16 cm
Oppbevaring: Tørt
Produkt og forbrukerkontakt:
Hels. fakta: 1.
0270 066 10 234 077 70
app@vågal.com

VÅGAL

Sirissmel

Hvorfor sirisser?

MEGET NÆRINGSRIK
·
MINDRE VANN
·
MINDRE UTSLIPP
·
MINDRE LAND

Oppskrift på knekkebrød

3 dl sammalt rugmel
0.5 dl sirissmel
3.5 dl lettokke havregryn
1 dl kruskakli
2 dl gresskornkjerne
2 dl solsikkefrø
0.5 dl linfrø
1 ts salt
7 dl vann

1. Knus valnøttene og lafrøene i en foodprosessor evt. stavmikser.
2. Bland alle ingrediensene i en stor bolle, og rør godt sammen.
3. La røren svulle i ca. 45 min. Mens du venter, setter du ovnen på 160 c. på varmluft.
4. Fordel deretter røren på 2 til 3 stekobrett med bakepapir, etter hvor tynt du vil ha det.
5. To ut knekkebrødene etter 15 min og skjær de i åtte strimler du vil ha.
6. Sett knekkebrødene tilbake i ovnen og la de stå i ca. 40-50 minutter.
7. Avkjøl knekkebrødene på en rist når de er ferdige.

Sirissmel

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

1 kg · 60g protein

Hvorfor sirisser?

MEGET NÆRINGSRIK
·
MINDRE VANN
·
MINDRE UTSLIPP
·
MINDRE LAND

Ingredienser: 100% kornmel av hvetere og melle sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	440 kcal
Fett	10g
frøene smaltede fettstoffer	4g
frøene smaltede fettstoffer	2.5g
Karbohydrater	70g
frøene solventer	10g
Karotiner	4g
Protein	60-65g*
Salt	50mg

* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 10g
Oppbevaring: Sett på loft
Bredt for: 16 cm
Oppbevaring: Tørt
Produkt og forbrukerkontakt:
Hels. fakta: 1.
0270 066 10 234 077 70
app@vågal.com

VÅGAL

Materialer

Produktene til Vågal skal helst fremstå som så naturlige som mulig, og velger derfor å ta i bruk materialer som ser naturlige ut. Materialet på melet er gråpapir, for å holde vekke fuktighet. Det er et materiale som blir mye brukt på økologiske og naturlige produkter. Det gir en følelse av sunnhet, orden og ærlighet. Det er et enkelt, billig og miljøvennlig materiale, som uttrykker at merkavaren har bedre ting å bry seg om enn en overflødig farge. Materialet på pastaserien er grovt hvitt papir. Det hvite representerer enkelhet, renhet og perfektjon, men ved hjelp av det grove gir det en følelse av naturlighet. Chipsposens materiale er aluminium, som blir brukt mye til potetgull og snacks. Materialet er solid og kan resirkuleres, å derfor miljøvennlig. På kafeen produktene vil bli solgt, vil bakevarene komme i brødposer lagd på gråpapir - i likhet med melet.



Gråpapir



Hvitt papir



Alliminium





VÅGAL

Sirissmel

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

1kg · 60g protein

VÅGAL

Sirissmel

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

1kg · 60g protein





VÅGAL

Chips med papprika

LAGET PÅ SIRISSMEL

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

150g · 20g protein



VÅGAL

Chips med urter

LAGET PÅ SIRISSMEL

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

150g · 20g protein



VÅGAL

Chips med salt

LAGET PÅ SIRISSMEL

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

150g · 20g protein

V Å G Λ L

V Å G Λ L

V Å G Λ L